



3^{ème} édition

École du Goût - HALL 5 Stand 5L80

Samedi 8 Mars 2014 Conférences & Dégustations

9h30 - 18h15

Journée Chocolat de Madagascar

- 1 11h30 - 12h15**
« Techniques de dégustation, par les 5 sens et le goût, de la tablette en chocolat de Madagascar », par Véronique Anastasie.
- 2 14h30 - 15h15**
« Qualité de ses fèves de cacao et goût de ses Chocolats AKESSON'S », par Bertil Akesson Planteur de Madagascar et chocolatier de couverture AKESSON.
- 3 15h30 - 16h15**
« Qualité & goût : l'étiquetage du chocolat Grand Cru de Madagascar, qualité des matières premières et impact sur le goût », par Véronique Anastasie.
- 4 16h30 - 17h15**
« Techniques de dégustation, par les 5 sens et le goût de la tablette en chocolat de Madagascar », par Véronique Anastasie.
- 5 17h30 - 18h15**
« QUALITÉ des fèves de Cacao et GOÛT de sa tablette de chocolat Grand Cru de MADAGASCAR par Jacques GENIN, Chocolatier de France.

